

「ドミニク・サブロン」 新シェフ・ブーランジェ 谷上正幸 就任のお知らせ

マキシム・ド・パリ株式会社(本社:東京中央区銀座、代表取締役:沼尻政芳)が運営する、パリ発の高級ブーランジェリー「ドミニク・サブロン」は、2014年3月31日付で、**谷上正幸(たにかみまさゆき)**をシェフ・ブーランジェに迎えました。

2008年3月「ドミニク・サブロン」日本初出店時より、全店のシェフ・ブーランジェを務めておりました榎本哲(えのもとあきら)に代わり、今後は谷上がその役目を担います。

谷上は、紀ノ国屋直営ベーカリーなど都内有名ベーカリーでキャリアを積み、独立。中目黒や代官山の「ラ・ブランジェ・ナイフ」のオーナーシェフとして3店舗を立ち上げたのち、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営スイーツ&ベーカリー「ル・パン」や、京都八百一本館ベーカリー「ザ・ブレッド」のシェフ・ブーランジェとして活躍。

パンにまつわる書籍の出版や専門学校での講師など豊富な経験を持ち合わせ、この度ドミニク・サブロン全店のシェフ・ブーランジェに就任いたしました。

ドミニク・サブロン氏が提唱する「厳選した素材を使用し、低温長時間発酵を経て、小麦の味をしっかり引き出す、噛みしめるほどに奥深い味わい」をパリで直々に継承し、本場フランス仕込みのパンを皆さまにお届けして参ります。



【略歴】

谷上正幸(たにかみまさゆき)

- 1963年 大阪府高槻市生まれ
- 1989年 メルカト・セブンクォーター(東京・恵比寿)入店
- 1991年 紀ノ国屋直営ベーカリー(東京・青山)入店
- 1996年 自身の店「ラ・ブランジェ・ナイフ」(東京・中目黒)をオープン。代官山、溝の口に3店舗を立ち上げる
- 2007年 長崎にて、ベーカリーカフェ事業の商品開発、店舗プロデュースに参画
- 2011年 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」にて、シェフ・ブーランジェを務める
- 2013年 京都八百一本館ベーカリー「ザ・ブレッド」にて、シェフ・ブーランジェを務める
- 2014年2月 渡仏、ドミニク・サブロン氏から直接指導を受ける
- 2014年4月 日本におけるドミニク・サブロン全店のシェフ・ブーランジェに就任

※著作 焼き立て手作りパン(角川マガジズ)、パン作り12カ月(文化出版局)

【お問合せ先】マキシム・ド・パリ株式会社 広報

〒169-0074 東京都新宿区北新宿2-21-1 新宿フロントタワー26F

TEL:03-6872-5402 FAX:03-6872-5409